



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## KISIR

Büyükçe bir su bardağı ince bulgur  
1 adet kuru soğan  
2 diş sarımsak  
4 dal taze soğan  
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 demet roka  
Yarım demet taze nane  
1 yemek kaşığı biber salçası  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
1 çay kaşığı kırmızı toz biber  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı karabiber  
1 adet limonun suyu  
1 çay kaşığı tuz  
Göz kararı nar ekşisi  
Yarım çay bardağı zeytinyağı

İnce bulguru bir kaseye alın ve bulgurun üzerini geçmeyecek kadar sıcak su döküp üzerini örtün. Bu şekilde yaklaşık 10 dakika kadar bekletin.

Diğer tarafta kuru soğan ve sarımsakları yemeklik doğrayıp zeytinyağında kavurun. Hafif renkleri döndüğü zaman salçaları ekleyip salça kokusu çıkana kadar 2-3 dakika daha kavurun. Yumuşamış ve suyunu çekmiş olan bulgurun üzerine kavurduğunuz salçalı soğanı koyun ve iyice karıştırın.

Üzerine baharatları, limon suyunu koyun ve karıştırmaya devam edin. Taze soğanı, rokayı ve taze naneyi ince ince doğrayın. Bulgurun üzerine ilave edip tuzunu da ekledikten sonra karıştırın.

